



SPEISEKARTE

Das erste Blumen Restaurant der Weltt

VORSPEISEN

Starter

Nori Tacos ^{G,H,8}

SPECIAL

Alle Nori Tacos kommen mit einer leckeren Mischung aus Sushireis, Fischrogen, Frischkäse und einem Hauch von Sesam auf den Tisch.

All Nori Tacos come to the table with a delicious mix of sushi rice, fish roe, cream cheese, and a hint of sesame.

No1. Spicy Salmon



Lachs Tatar mariniert in einer speziellen scharfen Mischung
salmon tatar marinated in signature spicy mix

No2. Spicy Tuna



Tuna Tatar mariniert in einer speziellen scharfen Mischung
salmon tatar marinated in signature spicy mix

No3. Chicken

gegrilltes Hähnchen, Tamago, Avocado, Edamame
grilled chicken, Tamago, Avocado, Edamame

No4. Ebi Tempura

Ebi Tempura, Avocado, Wakame, Thunfisch-Tatar
ebi tempura, avocado, wakame, tuna tatar

No5. White Dragon

Flambierten Butterfisch, Avo, Lauch
Flambéed butterfish, avocado, leek



1 Stk.
6,90€

2 Stk.
13,00€



Unsere Nori Tacos sind in Europa einzigartig. Knusprige Nori-Blätter, frischer Fisch und Sushi-Reis, verfeinert mit exotischen Gewürzen und Sojasauce, machen jeden Bissen zu einer kleinen Reise nach Japan.

- 01 **Sup Sua Dua (Kokosmilchsuppe)** ^{G,H,8} 
cremige Kokosmilchsuppe mit Champignons, Tomaten, Zitronengras und Koriander
coconut milk soup with mushrooms, tomatoes, lemongrass, and coriander

a. Tofu 5,50€
b. Huhn / Chicken 5,90€
c. Garnelen / Shrimp 6,50€

- 02 **Sup Wantan** ^{A,D,E}
klassische Wan Tan Suppe mit Teigtaschen (Fleisch)
classic Wan Tan soup with dumplings (meat) 5,90€

- 03 **Miso Suppe** 
traditionelle japanische Miso-Suppe mit Algen
traditional Japanese miso soup with seaweed
a. Tofu 3,50€
b. mit Lachs / salmon 4,80€

- 04 **Gyoza** ^{A,D,2} 5,50€
5 Stück japanische Teigtaschen gefüllt mit Fleisch oder Gemüse
pieces of Japanese dumplings filled with meat or vegetables

- 05 **Yakitori Huhn Teriyaki** ^{1,2,3,4,B}  5,50€
3 Hähnchen Spieße mit Teriyakisoße
3 chicken skewers with teriyaki sauce

- 06 **Ebi Tempura** ^{A,D,E,N} 6,90€
3 Stück Garnelen im japanischen Teigmantel
3 pieces of shrimps in Japanese dough coat

- 07 **Dim Sum mit Garnelen** ^{D,E}  5,50€
5 St. gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung

5 pieces steamed dumplings with shrimp filling



08 **Kimchi Salat** I,L  3,90€

fermentiertes Gemüse nach koreanischer Art
fermented vegetables, korean style

09 **Grüne Bio Edamame mit Meersalz**  4,00€

Japanische Name für Bohnen
Japanese Name for Beans

10 **Vorspeise Platte**  21,90€

2 Stk. Sommerrolle Garnelen 1 Mini Mango-Salat 2 Stk. Yakitori
Huhn Teriyaki 2 Stk. Ebi Tempura 4 Stk. Gyoza
2 pcs. Summer Roll Shrimp 1 Mini Mango Salad 2 pcs. Yakitori
Chicken Teriyaki 2 pcs. Ebi Tempura 4 pcs. Gyoza

11 **m.Mango-Salat / p.Papaya -Salat+1€**  ^{B,E,H,N,L}
frischer Mangosalat mit Karotten vietnamesischen Kräutern,
Erdnüssen mit hausgemachtem Dressing mit:
fresh mango salad with carrots, vietnamese herbs, peanuts
with homemade dressing with:
a. Tofu 6,50€
b. Rind / Beef 7,50€
c. Garnelen / Shrimp ^{E,N} 7,90€

12 **Goi Cuon (Sommerrolle)** ^{B,H,L}   4,80€
hausgemachte vietnamesische Sommerrolle mit Reismudeln, Gurke,
frischem Salat, Erdnüssen und einer Hoisin-Erdnusssoße mit:
homemade Vietnamese summerroll with rice noodles, cucumber, fresh
salad, peanuts and a Hoisin-Peanutsauce with:
a. Tofu 4,80€
b. Rind / Beef 4,80€
c. Garnelen / Shrimp ^{E,N} 5,40€



Signature Dish



25

Com Ca Hoi Teriyaki^{B,F,G,H,L,M,N}



17,50€

Ein kulinarisches Abenteuer: Gegrillter Lachs, der mit knackigem Gemüse und einer unwiderstehlichen Teriyaki-Soße veredelt wird, dazu eine fluffige Portion Reis – ein Gaumenschmaus, der jeden begeistert!

A culinary adventure: Grilled salmon refined with crunchy vegetables and an irresistible teriyaki sauce, accompanied by a fluffy serving of rice – a feast for the taste buds that delights everyone!

26

Grilled Chicken^{B,F,G,H,L,M,N}



14,50€

gegrillte Hähnchenschenkel ohne Knochen im hausgemachter Soßenabenteuer und knackigem Gemüse aus der Saison, charmant auf einem Reisthron drapiert! Wählen Sie Ihre Soßenschurken:

- a. Feurige Red Curry Soße
- b. Nussige Erdnusssoße
- c. Süß-würzige Teriyakisoße

Grilled boneless chicken thighs in a homemade sauce adventure and crispy seasonal vegetables, charmingly draped on a throne of rice! Choose your sauce rogue:



27

Barbarie Duck Teriyaki^{B,F,G,H,L,M,N}



19,50€

Genießen Sie unsere Barbarie-Entenbrust auf duftendem Reis mit knackigem Gemüse und hausgemachter Teriyaki-Sauce. Ein Genuss!

Enjoy our Barbary duck breast on fragrant rice with crispy vegetables and homemade teriyaki sauce. A delight!

REIS GERICHTE

Rice Dishes



21

Com Ca Ri (Red Curry)

F,L,M,1



frisches Gemüse in rotem Curry, Kokosmilch, Basilikum, serviert mit Reis
fresh vegetables in red curry, coconut milk, basil, served with rice

a. Tofu

b. Huhn / Chicken

c. Rind / Beef

d. Garnelen / Shrimp^{E,N}

e. Seitan

13,50€

12,90€

13,90€

14,90€

13,90€

22

Sot Lac (Erdnuss)

B,F,G,H,L,M



frisches Gemüse in cremiger Erdnuss-/ Kokosmilchsoße, serviert mit Reis
fresh vegetables in creamy peanut/ coconutmilk sauce, served with rice

a. Tofu

b. Huhn / Chicken

c. Rind / Beef

d. Garnelen / Shrimp

e. Seitan

13,50€

12,90€

13,90€

14,90€

13,90€



23

Sot me

B,F,G,H,L,M,N



hausgemachte süß-saure Tamarindensoße mit frischem Salat und Kräutern, serviert mit Reis
homemade sweet and sour tamarind sauce with fresh salad and herbs, served with rice

a. Rinderfilet / Beef fillet

b. Garnelen / Shrimp^{E,N}

13,90€

14,90€

REISNUDEL GERICHTE

Ricenoodles Dishes



- | | | | | |
|---|-------------------------|-----------|---|--------|
| 30 | Bun Bo Nam Bo | B,H,L,J,M |  | 13,90€ |
| Reisnudelsalat mit Rindfleisch, Kräutern, Erdnüssen und Sojasprossen mit hausgemachtem Dressing
ricenoodle salad with beef, herbs, peanuts and bean sprouts with a homemade dressing | | | | |
| 31 | Bun Cha Old Town | B,H,L |  | 13,90€ |
| Reisnudelsalat mit im Ofen gegrilltem Schweinefleisch mit karamellisierter Fischsoße
ricenoodle salad with oven-grilled pork with caramelized fish sauce | | | | |
| 32 | Bun Ga Xao Sa Ớt | B,H,L |   | 12,90€ |
| Reisnudelsalat mit Hähnchenbrustfilet und Zitronengras, Chili und Knoblauch in einer hausgemachten Soße
ricenoodle salad with chicken breast filet and lemongrass, chili and garlic in a homemade sauce | | | | |
| 33 | Bun Tofu | B,H,L |  | 12,90€ |
| Reisnudelsalat mit Tofu, Kräutern, Erdnüssen, Sojasprossen und einem hausgemachten Dressing
ricenoodle salad with tofu, herbs, peanuts bean sprouts and a homemade dressing | | | | |
| 34 | Udon Tron | B,H,L |  | |
| Udon Nudeln in einer Tamarinden-Ingwersoße mit frischem Salat, Kräutern, Koriander, Erdnüsse, dazu
Udon noodles in a tamarind-ginger sauce with fresh lettuce, herbs, coriander, peanuts | | | | |
| | a. Rind / Beef | | | 13,90€ |
| | b. Homemade Tofu | | | 12,90€ |
| | c. Garnelen / Shrimp | E,N | | 15,90€ |
| | d. Huhn / Chicken | | | 13,50€ |
| | e. Seitan | | | 13,90€ |
| 35 | Dan Dan Mia | B,H,L,J,M |   | 13,90€ |
| Nudelgericht mit würziger, aromatischer Erdnuss- oder Sesamsauce, scharfer Chili-Öl-Note mit Schweinefleisch garniert
A noodle dish with spicy, aromatic peanut or sesame sauce, a hint of chili oil, garnished with pork. | | | | |

SUPPEN

Soups



40

Pho Authentic

traditionelle klassische Viet-Suppen
traditional Classic Viet Soups



a. Tofu

12,50€

b. Huhn / Chicken

12,90€

c. Rind / Beef

13,50€

41

Udon Soups ^{E.N}

Udon-Suppen mit Koriander, Pilzen, Pak Choi und Gewürzgemüse Udon
Soups with coriander, mushrooms, pak choi, and season vegetable

a. Tofu b. Huhn / Chicken

13,50€

c. Rind / Beef

13,50€

d. Garnelen / Shrimp

14,00€

e. Lachs/ Salmon

15,00€

16,50€

42

Haicoffee Ramen Suppe **NEW TASTE**

Japan in einer Schüssel

Unsere Ramen sind mehr als nur Nudelsuppe: Lang gekochte Brühen, vollgepackt mit Umami, frische Toppings und aromatische Gewürze – serviert mit Liebe und einer Portion Seele. Perfekt für kalte Tage, große Appetits oder einfach als kulinarische Auszeit. Alle mit 1/2 Ei, Frühlingszwiebeln, Mais & Ramen-Nudeln

a. Tonkotsu Ramen

Cremige Schweinebrühe mit Chashu & Nori

b. Shoyu Ramen

Sojasaucen-Brühe mit Chashu & Bambus

c. Tantan Ramen

Würzig-scharfe Sesambrühe mit Hack & Pak Choi



16,50€

15,90€

15,50€



NEW **KINDER MENÜ**
Kinder-Menüs à la Haicoffee



10,90€

10,90€

10,90€

10,90€

K1

Kleine Asia-Entdecker

Mini Chicken Teriyaki (sanft gewürzt, kleine Portion) 2 Stk. gebackene Wantan
Mango Lassi

K2

Mini Veggie-Genießer

kleine Portion Summer Rolls Tofu kleine Portion Edamame 2 Stk. Gyoza
vegetarisch Orangensaft

K3

Nudel-Abenteuer (Kids Pho)

Mini Pho (kleine Portion Nudelsuppe, weniger Kräuter, mild abgeschmeckt)
kleines Stück hausgemachter Kuchen aus der Kuchentheke
Haicoffee-Kakao / warme Milch mit Honig

K4

Sushi Nemo

kleine Avocado Maki (mild, cremig, kindgerecht)
Mini California Rolls (ohne Wasabi, mild und frisch)
knusprige Mini Tofu Rolls (im jap. Tempurateig)
Apfelschorle



DESSERT

- 51 **Jap. Mochi Eis**  5,90€

Mochi Eis: Traditionelles Mochi trifft auf cremiges Eis. Eine weiche Reishülle umschließt jede Kugel. Perfekt als Dessert oder süßer Snack
Traditional mochi meets creamy ice cream. A soft rice shell encases each ball. Perfect as a dessert or sweet snack.



- 52 **Japanischer Käsekuchen** ^{HFA,1,2,3,4,8} 5,90€

Cremiger Käsekuchen auf knusprigem Boden, garniert mit Beeren, Orangenscheiben und Minze. Mit Puderzucker bestäubt.
Creamy cheesecake on a crispy base, garnished with berries, orange slices, and mint. Dusted with powdered sugar.



NEW

- 53 **Haicoffee Schokoladen-Lava-Kuchen** ^{HFA,1,2,3,4,8} 6,50€

Warmer Schokoladen-Lava-Kuchen mit Vanilleeis, Puderzucker, Schokoladensauce, Minze und Beeren. Desserts im Kubismus-Stil.
Warm chocolate lava cake with vanilla ice cream, powdered sugar, chocolate sauce, mint, and berries. Desserts in Cubism style.



NEW

- 54 **Eis Früchte Becher** 6,90€

Ein Eisbecher kombiniert Eis mit frischen Früchten wie Erdbeeren oder Kiwi. Schlagsahne, Nüsse oder Schokoladensauce sind beliebte Extras. Ein Genuss an heißen Tagen!
A sundae combines ice cream with fresh fruits like strawberries or kiwi. Whipped cream, nuts, or chocolate sauce are popular extras. A delight on hot days!



- 55 **Eiscreme Schneeman** 4,90€

Schneeman Eis für Kinder ist ein fröhlicher Schneemann aus Vanilleeis, verziert mit Schokolade und Smarties. Ein Waffelhut und Sahne machen es zum süßen Spaß auf einem Teller mit Löffel.
Snowman ice cream for kids is a cheerful snowman made of vanilla ice cream, decorated with chocolate and Smarties. A waffle cone hat and whipped cream make it a sweet fun treat on a plate with a spoon.



NEW

- 56 **Franz. Creme Brullee flambiert** 5,50€

Creme Brullee ist eine Süßigkeit aus Eigelb, Sahne und Zucker, die in der französische Küche als Dessert serviert wird. Das Besondere an der Creme ist die Karamellkruste.

EXTRAS:
Extra Sahne Extra 0,50€
Schokosoße Extra 0,50€
Früchte 1,50€

Unser Sushi



3,4,5,8,11,13,14

MAKI SUSHI

6 STK.



M1	Sake	4,30€	M9	Ebi	5,00€
M2	Sake, Avo	4,50€	M10	Ebi Avo	5,30€
M3	Tekka	5,00€	M11	Unagi	5,80€
M4	Tekka, Avo	5,30€	M12	Spargel	4,00€
M5	Butterfisch	4,30€	M13	Avocado	4,00€
M6	Butterfisch, Avocado	4,50€	M14	Shinko	3,20€
M7	Surimi	4,20€	M15	Gurke	3,20€
M8	Surimi, Avo	4,40€	M16	Avo mit Röstzwiebeln	4,50€

MAKI TEMPURA 8 STK.

(in jap. Teig)

K1	Lachs	5,80€
K2	Tuna	6,50€
K3	Lachs, Avo	6,20€
K4	Tuna, Avo	6,80€
K5	Ebi, Avo	6,80€
K6	Avo	5,50€
K7	Avo, Gurken	5,70€
K8	Chicken	5,80€
K9	Chicken, Avo	6,20€



INSIDE OUT 8 STK.

[Old School] 3,4,5,8,11,13,14



U1	Alaska Roll		10,50€
	Mit Lachs, Avocado, Mayo, Tobiko, Sesam, Lauch		
U2	Maguro Roll		10,80€
	Tuna, Avo, Mayo, Tobiko		
U3	California Roll		9,50€
	Surimi, Avo, Gurke, Mayo, Tobiko		
U4	Unagi Roll		11,20€
	Süßwasser Aal mit Avo, Gurke, Mayo, Tobiko		
U5	Dragons Roll		11,20€
	Ebi Tempura, Gurke, Avo, Mayo, Tobiko		
U6	Green Roll 		8,80€
	Avocado, Sesam		



NIGIRI 2 STK.



N1	Sake	4,80€	N5	Butterfisch	4,80€
N2	Tuna Sake	5,50€	N6	Spargel 	4,00€
N3	Tuna	5,20€	N7	Avocado 	4,00€
N4	Unagi	5,50€	N8	Inagi 	4,00€

SIGNATURE ROLLS HAICOFFEE



H1

Salmon Rucola



Lachs, Avo, Gurke, Philly Cheese, Rucola, Spicy Mayo, Best Friend Soße

11,50€

H2

Unagi Salmon

Inside: Lachs, Avo, Gurke, Philly Cheese
Outside: Aal und Unagi Soße

12,50€

H3

Ebi Salmon Hot Flame

Inside: Ebi Tempura mit Avo, Gurke, Philly Cheese
Outside: Lachsmantel flambiert, Spicy Mayo, Unagi Soße, Chili Fäden

12,50€

H4

Spicy Tuna



Inside: Spicy Tuna Tartar mit Avo, Gurke, Philly Cheese
Outside: Tuna Mantel, Spicy Mayo

12,50€

H5

Rainbow Deluxe

Inside: Surimi, Avo
Outside: Lachs, Tuna, Ebi, White Tuna, Avo, Spicy Mayo und Best Friend Soße

13,00€

H6

White Dragon



Inside: Butterfisch, Avo, Philly Cheese
Outside: Butterfisch, Chili Fäden

10,80€

H7

Vulcano Rolls

Ebi Tempura, Philly Cheese, Avo, Tuna Tartar flambiert, Blue Chips, Pfeffer

12,50€

H8

Sake Supreme



Inside: Lachs, Avo, Philly Cheese
Outside: Lachs

12,50€



BIG CRISPY ROLLS 6 STK.

C1	Crispy Tuna Chilimajo Thunfisch, Gurke, Lauch, Sesam	11,80€
C2	Crispy Salmon Chilimajo Lachs, Avo, Gurke	11,50€
C3	Crispy Ebi Ebi Tempura, Avo, Gurke, Lauch, Philly Cheese,	11,80€
C4	Crispy Green Avo, Gurke, Mango 	10,50€
C5	Crispy Chicken Rolls	11,50€



SASHIMI 6 STK.



S1	Sake	13,90€
S2	Butterfish	13,90€
S3	Tuna	16,90€
S4	Sake ,Tuna ,Butterfisch	17,90€

auf Wunsch auch flambiert (+0,50€)



SUSHI MENÜ HAICOFFEE

Menü 1

Salmon on fire



8 Alaska Rolls
6 Sake Maki
2 Sake Nigiri

16,50€

Menü 2

Salmon Sea



6 Sake Maki 2 Sake Nigiri
4 I-O sake
3 Stk. Sashimi Lachs

20,00€

Menü 3

Salmon Friends 4.2



8 I-O Alaska Roll 8 I-O Kappa
Salmon 6 Sake Maki

6 Maki Tempura Lachs, Avo
4 Lachs Nigiri

34,50€

Menü 4

Salmon Friends Premium

8 I-O Sake Supreme
8 I-O Salmon Rucola
6 Maki Sake, Avo

6 Crispy Salmon
4 Lachs Nigiri

39,50€

Menü 6

Pacific 4.2

12 Maki Sake, Tekka 8 Maki Avo
Tempura 4 Nigiri: Unagi, White Tuna,
Sake, Tuna

8 I-O Lachs, Avo Mantel
4 I-O Cali

30,00€

Menü 7

East Sea Deluxe 4.2

12 Maki Avo, Sake
4 Alaska Roll
4 Maguro Roll

4 Nigiri Sake, Tekka, Unagi, White Tuna
8 Tuna Kappa Tempura Temaki Cali, Temaki Sake

37,00€



Menü 8 **Titanic Business 4.4** 55,00€

Tobiko, Edamame
4 Ebi Tempura Wakame
12 Maki Tuna, Sake
12 Maki Avo, Sake
4 I-0 Ebi Salmon Hot
4 I-0 Spicy Tuna

4 I-0 Salmon Rucola
4 I-0 Unagi Salmon
4 I-0 Cali
8 Sake Avo Tempura Maki
4 Nigiri Sake, Tekka, Unagi, White Tuna

Menü 9 **Titanic First Class** 90,00€

Gyoza, Ebi Tempura, Kimchi
6 Maki Tuna, Avo
6 Maki Sake, Avo
6 Maki Ebi Avo
6 Maki Butterfish, Avo
8 I-0 Kappa Salmon

8 I-0 Green Rolls
8 I-0 Rainbow
8 I-0 Spicy Tuna
4 I-0 Sake Supreme
4 Sashimi Tuna
4 Nigiri Spargel, Avo, Sake, Tuna

Menü 10 **Green Lady** 14,90€

6 Avo Maki 8 I-0 Green Roll
3 Nigiri Avo, Inari, Grünspargel
12 Maki Gurke, Shinko
8 I-0 Green Roll
8 Avo Maki Tempura

4 Nigiri Avo, Inari, Grünspargel
16 Maki Gurke, Grünspargel, Avo, Mango
8 I-0 Green Roll, 8 I-0 My Way
6 Grispy Green,
8 Avo Maki Tempura
4 Nigiri Avo, Inari, Grünspargel



POKE BOWL

P1 Sashimi Bowl 15,50€

mit 3 verschiedene Fischarten
Tuna, Lachs, Butterfisch

P2 Lachs Bowl 14,50€

mit frischen Lachs aus Färöer Insel

P3 Chicken Bowl 14,50€

mit marinierten gegrillten Hühnerbrust

P3 Veggie Bowl 13,50€

mit Tamago, eingelegten Tofu und
Rettig sowie Surimi



**Alle Bowls sind mit Sushi
Reis, Salat, Mais, Wakame, Edamame,
Gurke und Avocado.**

P3 EXTRAS

Sushi Reis	2,00€
Ingwer	1,00€
Spicy Sauce	1,00€
Unagi Soße	1,00€
Best Friend Soße	1,00€



HOMEMADE DRINKS



T1 Mango Lassi 1,8

Gesunder Yoghurt Getränk mit Mango Geschmack
Healthy yoghurt drink with mango flavor



0,3l
4,50€

0,4l
5,90€

T2 Frisch gepresste Orangen Saft (Fresh Orange Juice)

T3 Red River

Frische Zitronen, Minze, Beeren, Beerensirup und Soda
Fresh lemons, mint, berrys, berry syrup and soda



T4 Fresh Lemon

Frische Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda
Fresh lemons, mint, and soda



T5 Orange Limo

Frisch gepresste Orange, Minze, Rohrzucker, Holunder Soda
Freshly pressed Orange, mint, cane sugar, elder syrup and Sugar

T6 Blue Hawaii

Der Blue Hawaii ist ein tropischer Mocktail aus Kokosnuscreme, Ananassaft und Blue Curaçao
The Blue Hawaii is a tropical mocktail ma coconut cream, pineapple juice and Blue Curaçao



T7 Tra Dao Cam Sa

Erfrischende Orange Lemongras Pfirsich Tee
Fresh Orange Lemongras Peach Tea



T8 Saigon Morning

Frischer Orangensaft, Cranberrysaft, Pfirsichnektar, Cranberrysirup und Soda
Fresh Orange Juice, Cranberry Juice, peach nectar, cranberry syrup and soda



4,90€

6,50€

6,90€

6,90€

6,90€

6,90€

6,90€

6,90€

CLASSIC CAFE

Cafe Crema
Espresso
Cappuccino
Latte Machiato
Milchkaffee
Heiße Schokolade

Small	Big
2,50€	3,50€
2,00€	2,50€
2,90€	3,50€
	3,90€
	3,50€
	3,50€

Hafer, Soja Milch +0.50€



TEA

Grüner Tee
Jasmin Tee
Ingwer Limetten
Ingwer Minze
Ingwer-Orange
Ingwer-Limetten-Zitronengras

3,50€
3,50€
3,90€
3,90€
3,90€
3,90€



Tra An Nhien (Tee der innere Ruhe)

NEW

7,50€

Hausgemachte Mischung aus rotem Apfel, Goji-
Beeren (Ky Tử), Felszucker (Đường phèn) &
getrocknete Longan Früchte.
Sanft süß, wohltuend & warm in der Kanne
serviert.



VIETNAMESE COFFEE

Ca Phe Sua Da

Vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch und Crushed Ice Vietnamese Espresso with condensed milk and crush ice



6,50€

Ca phe Sữa Nóng (Hot)

Vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch Vietnamese Espresso with condensed milk



5,50€

Bac Xiu (Cold)

Vietnamesischer Latte mit Kondensmilch, Crush-Eis und Schuss vietnamesischen Espresso Vietnamese Latte with condensed milk, crush ice and shot Vietnamese Espresso



6,90€

Bac Xiu Pandan (Cold)



Vietnamesischer Latte mit Kondensmilch, Crush-Eis Exotische Pandan Geschmack und Schuss vietnamesischen Espresso



6,90€

Vietnamese Latte with condensed milk, crush ice exotic Pandan Flavor and shot

Vietnamese Espresso

Ca Phe Cot Dua (Cold)

Vietnamese Latte mit Kokosmilch, Kondensmilch, Crushed Ice und Schuss Vietnamesischen Espresso Vietnamese Latte with cocos milk, condensed milk, crush ice and shot Vietnamese Espresso



6,90€

SOFTDRINKS 1,2,3,4,5,6,7,9



Water Spreequell Classic / Naturell	Flasche 0,25l	3,50€		
Water Morelli Sparkling / Still	Flasche 0,75l	6,90€		
Coca-Cola	Glas 0,25l	3,00€	Glas 0,4l	3,90€
Coca-Cola Light	Glas 0,25l	3,00€	Glas 0,4l	3,90€
Coca-Cola Zero	Glas 0,25l	3,00€	Glas 0,4l	3,90€
Fanta	Glas 0,25l	3,00€	Glas 0,4l	3,90€
Sprite	Glas 0,25l	3,00€	Glas 0,4l	3,90€
Spezi	Glas 0,25l	3,00€	Glas 0,4l	3,90€
Apfelsaft/Schorle	Glas 0,25l	3,00€	Glas 0,4l	4,50€
Mangosaft/Schorle	Glas 0,25l	3,00€	Glas 0,4l	4,50€
Litchisaft/Schorle	Glas 0,25l	3,00€	Glas 0,4l	4,50€
Traubensaft/Schorle	Glas 0,25l	3,00€	Glas 0,4l	4,50€



Alkoholfrei



Warsteiner	Glas 0,33l	3,90€		
Becks	Glas 0,33l	3,90€		
Erdinger Weizen	Glas 0,33l	3,90€	Glas 0,5l	4,90€
Radler Alkoholfrei	Glas 0,33l	4,90€		
Diesel Alkoholfrei	Glas 0,33l	4,90€		

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

(Allergens and Additives) A. Eier (Eggs) - B. Erdnüsse (Peanuts) - C. Fisch (Fish)
D. glutenhaltiges Getreide (Cereals containing gluten) - E. Krebstiere (Crustaceans)
F. Lupinen (Lupins) - G. Milch einschließlich Laktose (Milk including lactose)
H. Nüsse (Nuts) - I. Schwefeldioxid und Sulfite (Sulphur dioxide and sulphites)
J. Sellerie (Celery) - K. Senf (Mustard) - L. Sesam (Sesame) - M. Soja (Soy)
N. Weichtiere (Mollusks)
1. Farbstoffe (colorants) - 2. Konservierungsmittel (preservatives)
3. Antioxidantien (antioxidants) - 4. Geschmacksverstärker (flavor enhancers)
5. geschwefelt (Sulfurized) - 6. geschwärzt (Blackened)
7. Phosphat (Phosphate) - 8. Milcheiweiß (Milk Protein) - 9. koffeinhaltig (Caffeinated)

Öffnungszeiten

Mo. - Fr.: 11.00 - 22.00 Uhr

Sa. - So.: 12.00 - 22.00 Uhr



Wallstraße 2, 10179 Berlin



030 32593243

haicoffeeasianfood@gmail.com



www.haicoffee.de



Instagram



@HAICOFFEE_HAICOFFEE

Google



Haicoffee

TripAdvisor

